سندھی بریانی

اجزاء۔

چکن ڈیڑھ کلو

آلو ایک کلو

چاول ایک کلو

پیاز ایک عدد

تیز پتہ دو عدد

ٹماٹر پانچ سے چھ عدد

چھوٹی ہری مرچ بارہ سے پندرہ عدد

لیمن سلائس ایک لیموں

پودینہ ایک گٹھی

ہرا دھنیا ایک گٹھی

تیل ایک کپ

دہی ایک کپ

سوکھا آلوبخارہ آدھا کپ

چینی ایک چائے کا چمچ

بادیان کا پھول ایک چائے کا چمچ

الائچی پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

زیرہ ایک چائے کا چمچ

پسی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ

جائفل جاوتری پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ

پسی ہلدی آدھا چائے کا چمچ

فوڈ کلر (پیلا) ایک چوتھائی چائے کا چمچ

کیوڑہ واٹر دو کھانے کے چمچ

ادرک لہسن پیسٹ دو کھانے کے چمچ

دودھ تین سے چار کھانے کے چمچ

نمک حسب ذائقہ

ثابت گرم مصالحہ حسب ضرورت

رائتہ سرونگ کے لیے

سلاد سرونگ کے لیے

ترکیب۔

ایک پین میں تیل گرم کر کے پیاز فرائی کریں-

ساتھ ہی گرم مصالحہ، ادرک لہسن کا پیسٹ، ہری مرچیں، پسی لال مرچ، پسی ہلدی اور چکن شامل کر کے اچھی طرح بھون لیں-

جب چکن کا پانی خشک ہوجائے تو اس میں کٹے ٹماٹر اور دہی ڈال کر اتنا پکائیں کہ چکن گل جائے-

اب اس میں آلو، پسی جائفل جاوتری اور پس الائچی شامل کر کے باقی بچی ہوئی دہی ڈال دیں-

اسی کے ساتھ پسا بادیان ، چینی، کیوڑہ کا پانی، زردہ کا رنگ اور دودھ شامل کرلیں-

چاولوں کو ثابت گرم مصالحے کے ساتھ ابالیں، یہاں تک کہ دو کنی رہ جائیں-

ایک پین میں چکن مصالحے کی تہہ لگائیں-

اوپر سے دہی ڈالیں- کٹے ٹماٹر، کٹے لیموں، کٹا پودینہ، کٹا ہرا دھنیا اور آلو بخارہ شامل کر کے چاولوں کی تہہ لگائیں-

اس کے بعد 10 سے 12 منٹ دم پر رکھیں-

اوپر چاولوں پر تیل ڈالیں اور سرو کریں-

0307-8162003